

Depuis plus de 25 ans, Jean-Luc Aegerter et son fils, Paul, qui l'a rejoint dans l'aventure en 2001, offrent des vins de Bourgogne fins et équilibrés. Amoureux de leur métier et riches de leur savoir-faire, ils ont à cœur de produire des vins dans le respect de leur terroir. De l'appellation régionale au grand cru, la Maison Aegerter propose près de 40 appellations issues de 50 ha vinifiés.

## Les Exceptionnels

« *Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais découvre des secrets* » **Salvador Dali**

C'est un travail de la vigne strict et raisonné, un élevage des vins exemplaire et méticuleux, un soin et un savoir-faire remarquables qui font que des terroirs uniques produisent des vins d'exception. Cette gamme est une sélection de Grands Crus portant le respect de leur valeur unique.



## CLOS-VOUGEOT

*Quelques mots sur l'appellation...*

Appellation Grand Cru de la Côte de Nuits, le Clos-Vougeot produit exclusivement des vins rouges. Très connu, le Château du Clos de Vougeot, propriété de la confrérie des Chevaliers du Tastevin, est le meilleur ambassadeur de cette appellation.



100% Pinot Noir



Après la vendange manuelle, les raisins sont placés, entre 2 et 4 jours, en cuve inox pour la macération préfermentaire. Puis, la fermentation alcoolique est enclenchée grâce à l'utilisation des seuls pieds de cuve. La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.



Du rouge framboise au grenat profond, sa robe offre un bouquet évoquant le printemps : rose, violette. Il s'y ajoute mûre, framboise, menthe sauvage, réglisse, truffe... Au palais, souverain, riche en sève et en moelleux, ce vin libère une grande finesse élégante, une plénitude charnue et une belle longueur.



La noblesse de ce Clos-Vougeot se mariera parfaitement avec des viandes musquées et tendres : une côte de bœuf, un agneau braisé, un veau rôti ou gibier à plumes. Il sera aussi le partenaire idéal de fromages à pâte molle tels époisses, langres, soumaintrain et cîteaux



A servir à une température de service de 12 à 13°C jeune et à 15-16°C avec l'âge. Longue garde, de 10 à 30 ans, au-delà parfois selon les millésimes.



2014 Guide des vins Hachette 2018 - 1 étoile